



Presseinformation

Kulinarik

Zwischen Bergkräutern und Semifreddo

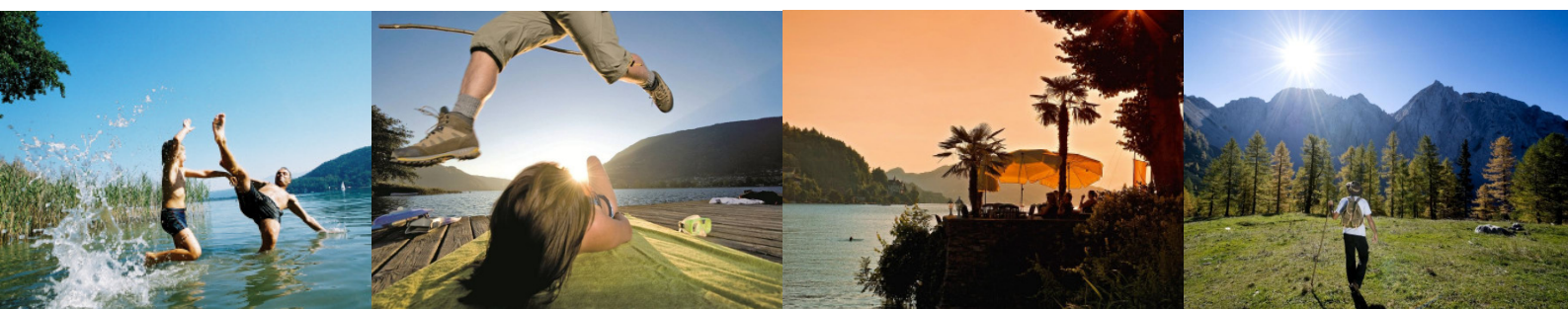
Genusslust grenzenlos: In Kärntens Kochtöpfen trifft alpenländische Bodenständigkeit auf das Temperament des Mittelmeerraums. Vom rustikalen Landgasthof bis zum Haubenrestaurant besinnen sich immer mehr Köche auf die aromatischen Einflüsse Italiens, Sloweniens und des Alpenraums. Kreativ verbinden sie Traditionelles und Neues, servieren mediterrane Polenta zum einheimischen Wild und geben der Kärntner Laxn mit fruchtiger Melone eine neue Note. Die Kärntner Alpen-Adria-Küche zeigt, dass sie mehr zu bieten hat, als wohlbekannte Klassiker von Kirchtagssuppe bis Reinling.

Die direkte Nähe zu drei verschiedenen Kulturräumen hat im südlichsten Bundesland Österreichs vielfältige Spuren hinterlassen – in der Sprache, im Brauchtum, im Lebensgefühl und natürlich in der Küche. Nicht zufällig ähneln Kärntner Kasnudeln den italienischen Ravioli und ist der Kärntner Reinling in Friaul als „Gubana“ und in Slowenien als „Pohača“ bekannt. Auch gehobene Gourmetrestaurants haben die Alpen-Adria-Küche entdeckt und kreieren moderne, leichte Gerichte mit den besten Produkten, die die Region zu bieten hat. Verführerische Kompositionen wie *gebratenes Lesachtaler Reh in Thymiansaft*, *Gorgonzola-Pansooti*, *Birne und Sellerie* oder *Dolce di mele mit Kärntner Nussnudeln und Kletzenobers* landen heute ebenso selbstverständlich auf dem Teller, wie traditionelle Kärntner Speisen. Mehr Informationen finden sich unter www.kaernten.at.

Eine Pionierin für kulinarische Vielfalt

Die Kärntner Alpenküche bestand ursprünglich aus einer einfachen, deftig-bäuerlichen Kost mit Getreide, Milchprodukten und Gemüse. Durch den offenen, intensiven Austausch mit den Nachbarländern hielt zunehmend ein mediterraner und slawischer Einfluss Einzug in die Speisezubereitung – ein kulinarischer Grenzgang, der bis heute anhält. Als Grande Dame und Vorreiterin der Alpen-Adria-Küche gilt die Gailtalerin Sissy Sonnleitner mit ihrem Restaurant Kellerwand. Sie prägte den Begriff der „karnischen Aromen“ und erklärte ihre Heimat Kötschach-Mauthen im italienisch-kärntnerischen Grenzgebiet „zum spannendsten kulinarischen Landstrich Österreichs.“ Für Feinschmecker empfiehlt sich unter anderem ein Besuch in Bad St. Leonhard im Lavanttal, wo Josef senior und Josef junior Trippolt die Alpen-Adria-Küche in ihrem haubengekrönten Lokal „Zum Bären“ zelebrieren.

.../2



Gerichte mit Geschichte

Viele typische Kärntner Gerichte haben eine jahrhundertalte Tradition, die immer noch lebendig ist. Das *Ritschert*, ein Rollgersteneintopf mit Bohnen und geräuchertem Fleisch, stammt aus der deftigen Bauernküche und wird heute ebenso gerne aufgetischt wie der sogenannte *Sterz*. Dieser wird seit Jahrhunderten in vielen Varianten wie beispielsweise *Türkensterz* aus Maismehl oder *Hadnsterz* aus Buchweizenmehl in Kärnten, Friaul und Slowenien zubereitet. Innereien vom Schwein, Kutteln sowie diverse Lamm- und Wildgerichte blicken ebenso auf eine lange Tradition zurück wie das obligate *Schnapsl* nach dem Essen. Besonders beliebt sind der *Lustock*, ein mit Liebstöcklkraut angesetzter Obstbrand, und der aromatische Zirbengeist, der aus den violetten Zapfen der Zirbe gewonnen wird. Nachschub gibt es in Kärnten genug, denn von den Kärntner Nockbergen bis zum steirischen Zirbitzkogel befindet sich der größte zusammenhängende Zirben-Bestand Europas. Schleckermäuler, die es gerne süß mögen, werden sich über die süße Form der Kärntner Nudel, die *Kletzen-Nudel* mit einer Füllung aus gedörrten Birnen, Zimt und Nüssen ebenso freuen wie über *Grantnschleck* aus Topfen, Schlagobers, Preiselbeeren und Honig.

Die Renaissance des Kärntner Weins

Meist sind Apfelmot und Bier klassische Begleiter der Kärntner Küche, aber bald könnten sie von einheimischen Wein abgelöst werden, denn dieser erlebt derzeit eine Wiedergeburt. Kärnten blickt auf eine 1.100-jährige Weintradition zurück und bereits im Jahre 888 wurde im Kärntner Lavanttal Weinbau betrieben - 70 Jahre bevor in der Steiermark die ersten Weinreben kultiviert wurden. Im 18. Jahrhundert produzierte das Bundesland auf über 130 Hektar Tropfen von so guter Qualität, dass sogar Kaiserin Maria Theresia den Kärntner Wein *Sittersdorfer Rötel* zur Hochzeit ihres Sohnes ausschenkte. Im 19. Jahrhundert verschwand der Kärntner Wein durch Klimawandel und Pilzkrankheiten für einige Jahrzehnte von der Weinlandkarte Österreichs bevor er 1972 im Lavanttal aus dem Dornröschenschlaf erweckt wurde. Heute bauen in fünf Kärntner Regionen rund 120 Winzer auf zirka 30 Hektar hauptsächlich weiße Rebsorten wie Chardonnay, Sauvignon Blanc, Rheinriesling oder Weißburgunder sowie rote Rebsorten an. Bald werden sich in den Vinotheken des Landes nicht nur edle Tropfen aus Friaul, Slowenien und Istrien, sondern auch solche aus „Carinzia“ finden.



Zwölf Regionen köstlich entdecken

Kärnten verfügt über zwölf Genussregionen, die durch kulinarische Besonderheiten Feinschmeckerherzen höher schlagen lassen. So gilt das **Lavanttal** als das „Paradies Kärntens“, denn hier gedeihen Spargel und Obst besonders gut. Mehr als eine halbe Million Obstbäume liefern die Zutaten für Most, sortenreine Apfelsäfte, Apfelfrizzante oder Apfelessig.

Im **Jauntal** lockt die schmackhafte Jauntaler Salami, während das **Rosental** für exzellenten Honig der Carnica-Biene bekannt ist. Das **Gailtal** gilt als ein Eldorado für Genießer und liefert frischen Saibling, Forelle oder Äsche sowie geräucherten Gailtaler Speck und Almkäse. Köstliches Lammfleisch, Selchprodukte oder Krainerwürstchen kauft man am besten im Mölltal in der Region Hohe Tauern, denn hier weiden die Tiere auf würzigen Almwiesen und überzeugen durch beste Fleischqualität.

Feine Nudelspezialitäten, luftgetrockneten Speck und Delikatessen vom Süßwasserfisch findet man im **Gurk-, Görtschitz- und Metnitztal** im Nordosten Kärntens. Im **Nationalpark Nockberge** locken hochprozentiger Zirbenschknaps und das Nockberge Almrind als schmackhafte Spezialitäten der Region. Der **Millstätter See** ist Kärntens tiefster See und Heimat der Kärntner Laxn, einer spezieller Seeforelle mit rötlichem Fleisch und feinem Geschmack. Am Ufer des **Wörthersees** laden Spitzenrestaurants, gemütliche Buschenschanken und gediegene Wirtshäuser zum Schlemmen ein. Die Zutaten für die feinen Gerichte stammen meist von kleinen und mittelständischen Produzenten oder direkt vom Bauernmarkt, wo Speck, harte Würste, Kren, Bauernbrot, Käsespezialitäten wie *Glundene* und Bröseltopfen für Kärntner Nudeln angeboten werden.

Im Flug nach Kärnten

Kärnten ist von Deutschland in einer Flugstunde gut zu erreichen. Ab Berlin, Düsseldorf und Hamburg gibt es Verbindungen mit Air Berlin nach Klagenfurt am Wörthersee (www.airberlin.com). Zusätzliche Angebote ab Köln offeriert Germanwings (www.germanwings.com). Direktflüge in Kärntens Landeshauptstadt bietet zudem die Lufthansa ab München (www.lufthansa.de). Vom Flughafen bringt ein Airport-Shuttle die Gäste direkt zur Unterkunft (ab 20 Euro pro Strecke).





Nähere Informationen unter www.kaernten.at oder unter Pressekontakt:

Anja Höbler/Karen Kretschmann
STROMBERGER PR
Haydnstraße 1
D – 80336 München
T +49(0)89/189478-79
F +49(0)89/189478-70
kretschmann@strombergerpr.de
www.strombergerpr.de

Sabine Weyrer
Kärnten Werbung GmbH
Casinoplatz 1
A – 9220 Velden
T +43(0)4274/52100-16
F +43(0)4274/52100-60
sabine.weyrer@kaernten.at
www.presse.kaernten.at

